



# 食品安全培训

---

## 物流要求

# 一、运送（载）

---

- （一）食品运送车辆为食品专用，不得与非食品、有毒有害物品混运（载）。
- （二）食品运送（载）工具内应无不良气味，保持清洁，定时消毒，应有效防止食品受到风吹雨淋、阳光直晒。
- （三）运送（载）过程中，食品外包装应完整、清洁，符合食品安全原则要求，能有效防止食品受到污染。

# 一、运送（载）

---

- （四）运送（载）工具应能满足食品的运送（载）条件（如温度、湿度等），无详细要求的，应根据食品保存要求执行。
- 同一运送（载）工具内的食品，应具有类似的运送（载）条件，散装食品还应符合下列要求，防止交叉污染：

# 一、运送（载）

---

- 1. 即食食品、半成品和食品原料有效分离或分隔；
- 2. 果蔬、畜肉、禽蛋、水产品等及制品应有效分离或分隔；
- 3. 应有独立外包装或使用符合食品安全要求的专用密闭容器。

# 一、运送（载）

---

- （五）有温度要求的食品运送车辆应配置具有连续统计功能温度计，全程监控温度变化，并定时调阅验证温度控制情况，使温度符合要求。
- （六）运送车辆应安装物流**GPS**定位系统，系统应按照固定时间提取温度、地点数据，而且制定了突发事件应急对策。

# 一、运送（载）

---

- （七）商品装车后，应对车辆进行铅封，且在装车后、运送途中、到达目的地时完好，并有照片、文字或视频统计。

## 二、进货查验

---

- 进入食品经营场合的各类食品、食品添加剂、包装材料等，均应由接受过培训的验收人员负责食品的查验。
- 食品销售者应对采购的食品从供货者资质、运送（载）工具、食品外观质量情况、食品温度、保质期等方面实施验收。
- 发觉《食品安全法》第三十四条所列食品、食品添加剂或其他不合格食品应实施不合格食品处置制度。**(所列的13类有关产品)**

# 食品安全法第三十四条

---

- 食品安全法第三十四条：禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品有关产品：
- 1. 用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；
- 2. 致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超出食品安全原则限量的食品、食品添加剂、食品有关产品；

# 食品安全法第三十四条

---

- 3.用超出保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；
- 4.超范围、超限量使用食品添加剂的食品；
- 5.营养成分不符合食品安全原则的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；
- 6.腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；

# 食品安全法第三十四条

---

- 7.病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；
- 8.未按要求进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；
- 9.被包装材料、容器、运送工具等污染的食品、食品添加剂；
- 10.标注虚假生产日期、保质期或者超出保质期的食品、食品添加剂；

# 食品安全法第三十四条

---

- **11.**无标签的预包装食品、食品添加剂；
- **12.**国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；
- **13.**其他不符正当律、法规或者食品安全原则的食品、食品添加剂、食品有关产品。

## 二、进货查验

---

- （一）随货证明文件的查验。

应根据进货查验的有关要求查验索取供货票据、检验报告等证明文件。

- （二）运送（载）工具的检验。

运送（载）工具应符合上文运送（载）的要求。

## 二、进货查验

---

- （三）外观检验应符合下列要求：
  - 1. 外包装应清洁、形状完整，无明显破损和受潮，标识与内容物一致；
  - 2. 内包装无破损，形状完好；
  - 3. 具有该食品正常的感官性状；
  - 4. 食品标签标识符合有关要求（展售要求内的标识标签要求），食品和食品添加剂的标签、说明书，不得具有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。

## 二、进货查验

---

- （四）温度检验。
- 1. 根据食品运送（载）温度要求，查验食品温度。无详细运送（载）温度要求的，根据食品标签标识要求的保存温度查验。无详细要求且需冷藏（冻）的食品，可参照此次培训有关温度要求。
- 2. 冷冻食品如有解冻后再次冷冻的情形，应拒收。

## 二、进货查验

---

- 3. 冷藏、冷冻食品不得脱离冷链；对于必须临时脱离冷链的收货、验收、运送及整顿、准备时间必须进行控制，即整箱要不大于**30**分钟，散品要不大于**20**分钟（需有时间统计装置与统计）。
- 4. 验收期间尽量降低食品温度变化。食品温度变化不得超出 **$\pm 3^{\circ}\text{C}$** ，或冷藏食品表面温度不得高于 **$10^{\circ}\text{C}$** ，冷冻食品表面温度不得高于 **$-12^{\circ}\text{C}$** 。

## 二、进货查验

---

- （五）保质期检验。
- 1. 采用有效措施查验食品保质期，杜绝过期食品进入。
- 2. 根据本身销售量和食品保质期，制定允许接受食品的合理期限，以确保食品在保质期内销售。

## 二、进货查验

---

- (六) 进货查验统计
- 1. 如实核对、统计：食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联络方式等内容，并保存有关凭证。并保存有关进货凭证和票据。

## 二、进货查验

---

- 2. 进货查验统计应有复核的统计。
- 3. 统计和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。
- 4. 有查验统计信息平台，能及时调阅产品查验信息，如批次，数量，温度等。

## 三、储存要求

---

- （一）场合、设备、设施。
- 1. 食品贮存场合、设备应定时清洁维护，做到无毒、结实、无积尘、无霉斑、无食品残渣，能满足食品保存条件（如温度、湿度）等要求。🔥
- 2. 食品贮存场合通风保持良好，空气清新。

## 三、储存要求

---

- 3. 食品和非食品（不会造成食品污染的工（用）具、包装材料等物品除外）贮存场合应分隔设置。不同类别食品和物品应分区存储，不同区域应有明显标识。
- 4. 食品贮存场合和货架充分并能满足食品安全要求和先进先出的操作原则。应有良好的通风、防潮设施。食品分类、分架存储，离墙离地均在**10cm**以上。

### 三、储存要求

---

- 5. 食品贮存场合光线应充分，有足够的照明装置，无黑暗死角，裸露食品上方照明设施应有防护装置，且冷冻库房照明灯具应为防爆灯。
- 6. 食品贮存场合、设备设施应有温度显示装置并计定时校验，温度应符合要求。  
(食品常温库房温度不超出**30℃**，冷藏库不超出**10℃**，冷冻库不超出**-18℃**)

### 三、储存要求

---

- 7. 贮存食品的场所、设备应该保持清洁，无霉斑、鼠迹，无苍蝇、蟑螂；仓库应该通风良好。
- 8. 仓库保管员有权拒收一切不符合食品卫生要求的食品，并应在食品进库后实施分类存储

## 三、储存要求

---

9. 存储要求如下：

- A、食品与非食品不能混放；
- B、洗洁用具、药物、有强烈气味的物品及其他有毒有害物质不能与食品用仓存储；
- C、定型包装食品与散装食品分架存储；

### 三、储存要求

---

- D、肉类及其制品、蔬菜瓜果，除立即加工使用外，一律进冷库。肉类及其制品应有容器盛放，室温应控制在**-18℃**（下列）；蔬菜瓜果的存储温度应控制在**0~13℃**，鲜蛋应存储在**0~1℃**范围内。应每三天进行一次冷库除霜，并保持地面清洁；

## 三、储存要求

---

- 10. 设施设备充分考虑食品安全的要求，具有统一的设计原则，如分别设计有生冷库和熟冷库，与相应的加工间连接，便于操作，且不存在动线交叉情况。

### 三、储存要求

---

- **E**、库存食品要分类、分架、隔墙、离地存储，要有标签，做到先进先出，定时检验，处理变质或超出保持期限的食品；
- **F**、搞好仓库内、外环境卫生，与食品仓库无关人员，一律不准进入。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/085304302310011303>